

## FRITTIERTE ZUCCHINIBLUME MIT TOMATENSAUCE



### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree  
450g



Bresc Bio-Knoblauchpüree 325g



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter  
450g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g

### ZUTATEN

10 

- 10 Zucchini Blüten
- 250 g Tempuramehl
- 125 g Mineralwasser kohlenensäurehaltig
- 1 Zucchini in Scheiben
- 1 Aubergine in Scheiben geschnitten
- 3 rote, 3 gelbe, 3 grüne Paprika
- 3 rote Zwiebel in Ringen geschnitten
- 3 dl Olivenöl
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 50 g Balsamico-Essig
- 8 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- 250 g Pomodori Marinadi (Marinierte Tomaten) und etwas mehr zum Garnieren
- 250 g Bresc Tomaten salsa
- 250 g Safran-Rouille
- Kresse

### Für die Rouille

- 5 Eigelb
- 3 Messerspitze Safran
- 1 l Sonnenblumenöl
- 1 dl Weißweinessig
- 25 g Bresc Organic garlic puree (natürliches Knoblauchpüree)
- 25 g Senf

### Sonstiges

- Pfeffer und Salz



Bresc Tomaten-Salsa  
1000g



Bresc Tomaten-Salsa  
325g

## ZUBEREITUNG

Ofen auf 200°C vorheizen und den Grill oder die Fritteuse vorheizen.

Den Safran in den Essig ziehen lassen.

Den Knoblauch mit Senf und Essig pürieren und mit dem Öl zu Rouille binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikaschoten im Ofen schwarz rösten und in einen geschlossenen Behälter geben. Die Haut abziehen.

Das Gemüse, außer der Zwiebel, mit etwas Olivenöl und den Kräutern bestreichen. Auf beiden Seiten grillen. Die Zwiebel ohne Öl (verhindert, dass die Ringe auseinander fallen) auf beiden Seiten grillen.

Den Knoblauch mit dem restlichen Olivenöl und Essig vermischen und durch das Gemüse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Mineralwasser durch das Tempura-Mehl rühren. Coulis mit den Marinadi unterrühren.

Die Knospen von den Zucchini Blüten entfernen und durch den Teig ziehen. Goldbraun frittieren, auf Küchenpapier legen und etwas salzen.

Auf dem warmen Gemüse mit Salsa und Rouille servieren und mit der Kresse garnieren.